

# 料理長おすすめコース（4月22日～）

9,680円（税サ込）

## Moments of Spring

和歌山県産 生本鮪葱とろ 春蛸長芋 出汁醤油

## Abound in Nature

新玉葱とラディッシュのすり流し ムール貝 グリーンピース トリュフオイル

## Reflection

三崎漁港大畑鮮魚直送 ～Otsukuri Marriott Style～ あしらい彩々

シャンパンビネガー味噌

## Reminiscence

信州サーモンさらだ焼き 新じゃが キャビア 蚕豆 胡麻マヨネーズ

## Innovative Imagination

フルーツマトの甘酢漬け 梅酒ジュレ 蓴菜 紫蘇アイス

## Origin

極 黒牛塩麴焼き 新大蒜 ほうじ茶瞬間燻製 春野菜 自家製生姜ぼん酢

## Timeless Creations

Sushi by Marriott

伊佐木昆布 白浜生本鮪 真鰯など全五貫

赤出汁

## Treasury delight

本日のデザート

仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。